



„Profesjonalny nauczyciel – wyższa jakość suwalskiej szkoły na terenie Powiatu Miasta Suwałki”

Nr sprawy: **ZP.271.174.2014**

Załącznik nr 6

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna w ramach projektu pn. „Profesjonalny nauczyciel – wyższa jakość suwalskiej szkoły na terenie Powiatu Miasta Suwałki” o nr WND-POKL.03.05.00-00-225/12 (nr umowy: UDA-POKL.03.05.00-00-225/12-00), realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.5. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Przedmiotem zamówienia jest:

- dostarczenie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach ww. projektu zgodnie z menu wskazanym przez Zamawiającego,
- przygotowanie stołów, tj. przykrycie obrusem, zapewnienie talerzy i pojemników na odpady,
- sprzątanie stołów i naczyń (tj. tac, talerzy, obrusów) po zakończeniu szkolenia.

Zakres poczęstunku w formie szwedzkiego stołu dla uczestników szkoleń, zgodnie z następującym menu na osobę – nie mniej niż:

- 1) tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną (schab lub karczek pieczony lub filet kurczący lub filet z indyka lub salami), jajkiem i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) – 2 sztuki,
- 2) tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym lub wieloziarnistym z łososiem wędzonym, kremowym twarożkiem i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) – 1 sztuka,
- 3) tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą rybną lub jajeczną lub serową (z sera żółtego) i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) – 2 sztuki,
- 4) tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym lub wieloziarnistym z serem (żółtym lub wędzonym lub pleśniowym lub serem mozzarella) i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) – 1 sztuka.

Łączna gramatura 6 kanapek (tartinek) musi wynieść co najmniej 300 gr.

Kryteria oceny ofert i ich waga:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób oceny
1.	Cena – C	80%	$C = (C_{\text{minimalna}} / C_{\text{badana}}) \times 90$ punktów, przy czym 1% odpowiada 1 pkt
2.	Jakość w postaci wartości dodanej do poczęstunku	20%	Jakość w postaci wartości dodanej do poczęstunku, tj. dodanie dodatkowych produktów do tartinek/kanapek: 1) sos położony bezpośrednio na tartinkę/kanapkę – dotyczy tartinek lub kanapek na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną (schab lub karczek pieczony lub filet kurczący lub filet z indyka lub salami), jajkiem i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) oraz tartinek lub kanapek na pieczywie jasnym lub wieloziarnistym z serem (żółtym lub wędzonym lub pleśniowym lub serem mozzarella) i warzywami (co najmniej 2 rodzaje),



„Profesjonalny nauczyciel – wyższa jakość suwalskiej szkoły na terenie Powiatu Miasta Suwałki”

			2) kielki roślin (np. rzodkiewki, słonecznika, rzeżuchy itd.) posypane bezpośrednio na tartinkę/kanapkę – dotyczy tartinek lub kanapek na pieczywie jasnym lub wieloziarnistym z łososiem wędzonym, kremowym twarożkiem i warzywami (co najmniej 2 rodzaje) oraz tartinek lub kanapek na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą rybną lub jajeczną lub serową (z sera żółtego) i warzywami (co najmniej 2 rodzaje), - 20 pkt.
--	--	--	--

Miejsce i terminy realizacji usługi:

Usługa realizowana będzie na terenie Miasta Suwałki, tj. w Suwalskim Ośrodku Doskonalenia Nauczycieli w Suwałkach, ul. Kamedulska 3, 16-400 Suwałki. Usługa będzie realizowana w okresie od listopada 2014 r. do końca czerwca 2015 r., w liczbie oraz w miesiącach podanych w załączniku, w dniach roboczych, tj. od poniedziałku do piątku, w godzinach popołudniowych: pomiędzy godz. 15.00 – 17.00.

Dokładny termin i godziny dostarczenia poczęstunku w formie szwedzkiego stołu podane zostaną przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia.